

PHYLIA EXEL

Polisacáridos y proteínas de levadura, totalmente solubles, para el afinado de vinos antes del embotellado

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA EXEL es el resultado de un procedimiento de autólisis parcial que permite la obtención de polisacáridos (entre los cuales hay manoproteínas) y proteínas, a partir de una levadura específica. **PHYLIA EXEL** interacciona fuertemente con la matriz del vino, disminuyendo la dureza de los taninos y su astringencia en vinos tintos, y la sensación de acidez en vinos blancos y rosados. Todo ello se traduce en una percepción más sedosa de la textura del vino, así como en una mayor complejidad aromática (efecto soporte de las manoproteínas). **PHYLIA EXEL** es una herramienta altamente eficaz para afinar los vinos antes de su embotellado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Interacción rápida con los taninos de los vinos tintos, dando lugar a una mayor sedosidad: resultados eficaces en menos de una semana, en comparación con una crianza sobre lías de varios meses.
- Disminución de la sensación de acidez o de dureza en vinos blancos y rosados.
- Contribuye a la frescura y al afrutado del vino.
- Desarrollo de la complejidad aromática del vino.

APLICACIONES

- Antes del embotellado de vinos blancos, rosados o tintos.
- Para optimizar el equilibrio gustativo: corrección de una acidez demasiado elevada, de taninos demasiado agresivos, o de una falta de volumen.
- Para resaltar la frescura y al afrutado, y desarrollar una complejidad aromática.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 5 a 30 g/hL.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 40 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar PHYLIA EXEL en 10 veces su peso en agua o vino.
Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:
Si se desea utilizar **PHYLIA EXEL** antes del embotellado y sin filtración posterior, hay que llevar a cabo un ensayo previo. En determinados vinos cuyos polifenoles son muy reactivos (escencialmente vinos tintos), **PHYLIA EXEL** puede dar lugar a la formación de un ligero enturbiamiento por un efecto de clarificación.
Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**







INGREDIENTES

Manoproteínas y proteínas de levadura. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 500 g – Caja de 30 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

